



### **Oedipus Gaia**

India Pale Ale | 7%

### **Troubadour Magma**

India Pale Ale | 9,0%

Geen 18, geen druppel

# Salade met gerookte heilbot

## Ingrediënten

- 3 roodlofstronkjes, blaadjes losgehaald
- 200 gram plakjes gerookte heilbot
- klein potje groene olijven
- 4 el olijfolie
- 2 citroenen, in partjes
- 2 eieren
- klein bosje bieslook
- zout en peper
- Toast

## Bereidingswijze

Zet de eieren op in koud water met wat zout. Breng ze aan de kook en kook ze in 7 min gaar. Spoel ze direct onder koud water, en pel ze daarna.

Neem een platte schaal en verdeel de roodlofblaadjes er over. Besprenkel ze met olijfolie en citroensap en verdeel vervolgens de heilbot over de blaadjes lof. Verdeel er de in kwarten gesneden eitjes over, de olijven en citroenpartjes tussen. Strooi er als laatste de grof gesneden bieslook over. Strooi en nu zoet en peper over en serveer met toast.